

Q/XHT

新疆大地食品有限公司  
食品安全企业标准准

Q/XHT0002S-2024



水果干制品

2024-4-1 发布

2024-5-1 实施

新疆大地食品有限公司发布

## 前 言

根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例的有关规定，按照GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求，参照国家相关标准，结合企业生产实际编写本企业标准，作为组织生产和质量控制的依据。

本标准由新疆大地食品有限公司提出

本标准由新疆大地食品有限公司起草

本标准主要起草人：李丹嵘

本标准批准人：孙伟华

本标准自 2024 年 4 月 1 日首次发布。



## 水果干制品

### 1 范围

本标准规定了水果干制品的技术要求、生产加工过程的要求、试验方法、检验规则、包装、标志、运输和贮存。

本标准适用于以新鲜（或干制）红枣（干制红枣、无核干制红枣、枣片、枣条、枣圈）、海棠果、沙棘、无花果、葡萄、杏、杏肉、树上干杏、哈密瓜、甜瓜、苹果、沙棘果、蔓越莓、树莓、菠萝、圣女果、小西红柿、猕猴桃、桂圆、荔枝、桑葚、蓝梅、香蕉、榴莲、柠檬、酸梅、桃、草莓、椰枣、沙枣、枸杞、黑果枸杞、黑加仑、乌梅、木瓜、椰子、山楂、李子、梨、火龙果、柑橘、杨梅、樱桃、橙子、奇异果、西瓜、西梅、芭乐（番石榴）、柚子、半边梅、雪梨、黄桃、番茄、水蜜桃、菠萝蜜、山楂、芒果为原料，经清洗、干燥（或不干燥）（自然风或热风干燥）、分选或不分选、加工、包装制成的即食水果干制品。

### 2 规范性引用文件

下列标准对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.36	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 0157:H7/NM
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.34	食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
GB 5009.185	食品安全国家标准 食品中展青霉素的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 9687	食品包装用聚乙烯成型品卫生标准
GB 11680	食品包装用原纸卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 16325	干果食品卫生标准
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB/T 12456	食品中总酸的测定
GB/T 19586	原产地域产品 吐鲁番葡萄干
JJF1070	定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3. 技术要求

#### 3.1.1 各种原辅料应符合相应标准和有关规定

3.1.2 新鲜（或干制）红枣（干制红枣、无核干制红枣、枣片、枣条、枣圈）、海棠果、沙棘、无花果、葡萄、杏、杏肉、树上干杏、哈密瓜、甜瓜、苹果、沙棘果、蔓越莓、树莓、菠萝、圣女果、小西红柿、猕猴桃、桂圆、荔枝、桑



葚、蓝梅、香蕉、榴莲、柠檬、酸梅、桃、草莓、椰枣、沙枣、枸杞、黑果枸杞、黑加仑、乌梅、木瓜、椰子、山橙、李子、梨、火龙果、柑橘、杨梅、樱桃、橙子、奇异果、西瓜、西梅、芭乐（番石榴）、柚子、半边梅、雪梨、黄桃、番茄、水蜜桃、菠萝蜜、山楂、芒果应选用风味正常，无破损、无虫蛀、无病害、无霉变、大小均匀，符合 GB16325、GB2760、GB2761、GB2762、GB2763 的规定。

3.1.3 生产用水符合 GB5749 的规定。

3.1.4 内包装聚乙烯塑料复合食品包装袋符合 GB9683 的规定，食品包装用聚乙烯塑料瓶符合 GB4806.7 的规定，纸袋包装符合 GB4806.8 的规定，外包装瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。

3.2 生产加工过程中的卫生要求：符合 GB14881 的规定。

### 3.3 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	指 标						检验方法	
	干制红枣					其他水果干制品		
	特等（级）	一等（级）	二等（级）	三等（级）	无核干制红、枣片、枣条、枣圈			
外观	果形饱满，具有本品种应有的特征，果实大且大小均匀，肉质肥厚，无霉变、浆头、不熟果和病果	果形饱满，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，肉质肥厚，无霉变、浆头、不熟果和病果	果形饱满良好，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，肉质肥厚，无霉变、浆头、不熟果和病果	果形良好，具有本品种应有的特征，果实大小均匀，肉质较肥厚，无霉变、浆头、不熟果和病果	无霉变、无虫蛀、无异嗅	颗粒完整，无病虫果，无霉变，无虫蛀、无异嗅	采用目测、鼻嗅和品尝方法进行检测	
色泽	具有该品种应有的色泽，均匀一致							
气味、滋味	具有本品固有的气味、无异嗅							
组织形态	形态饱满、组织紧密，具有该品种应有组织形态							
杂质	无肉眼可见的外来杂质							

### 3.4 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分 % ≤	葡萄干 20 其它 25	GB 5009.3
总酸（以苹果酸计），% ≤	酸梅干 6 其它 2.5	GB /T 12456
铅(以 Pb 计)，mg/kg ≤	0.49	GB 5009.12
二氧化硫残留量 (SO <sub>2</sub> )，g/kg ≤	0.1	GB 5009.24
展青霉素，μ g/kg ≤	50	GB 5009.185

注：1、农药残留符合 GB2763 的规定。2、铅指标严于 GB2762 的规定。3、食品添加剂的使用符合 GB2760 的规定。  
4、展青霉素只检测苹果干、海棠果干、山楂干。

### 3.5 致病菌限量

致病菌限量应符合表 3 规定。

表 3 致病菌限量

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量(若非指定, 均以/25g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789. 10 第二法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789. 4

注: 1. <sup>a</sup> 样品的采集及处理按 GB4789. 1 执行。  
2. n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值得样品数; m 为致病菌指标可接受水平的限量值; M 为致病菌指标的最高安全限量值。

### 3.6 净含量

符合国家市场监督管理总局令第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》, 按 JJF1070 规定执行。

## 4 检验规则

### 4.1 组批

同一品种、同一批原料、同一班次、同一生产日期、同一规格和相同包装的产品为一个批次产品。

### 4.2 抽样

从同一批次产品中随机抽取样品, 抽样数量分为 2 份, 1 份检验, 1 份备查。

### 4.3 出厂检验

4.3.1 产品出厂检验: 按照本标准要求检验, 检验合格签发并出厂合格证。

4.3.2 出厂检验项目: 感官、水分、净含量允许短缺量。

### 4.4 型式检验

4.4.1 在正常生产中, 每年进行一次型式检验, 但在下列情形之一的也应进行型式检验:

- a) 新产品试制鉴定时;
- b) 正式投入生产或停产半年以上, 恢复生产时;
- c) 当原料、设备、工艺有较大变动, 可能影响产品质量时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时;
- e) 国家执法监督机构提出进行型式检验要求时。

4.4.2 型式检验应为第 3 章 3.3-3.6 的所有项目。

### 4.5 判定规则

检验结果均符合本标准要求时, 判该批产品为合格品, 检验结果中, 若有一项指标或一项以上不合格, 则使用备查样品进行复检, 复检结果仍有一项不合格, 则判该批产品不合格, 微生物指标不合格不得复检。

## 5 标签、标志、包装、运输、贮存

### 5.1 标签、标志

标签符合 GB7718、GB28050 和国家相关规定的要求。包装分内外包装, 均应有明显标志, 即: 产品名称、主要原料、净含量、执行标准、贮存条件、生产日期、保质期、厂名、厂址、联系电话、生产许可证号、产地、营养成分表, 包装储运图示标志符合 GB/T191 的规定。

### 5.2 包装

内包装聚乙烯塑料复合食品袋符合 GB9683 的规定, 食品包装用纸袋符合 GB11680 的规定, 外包装用瓦楞纸箱符合 GB/T6543 的规定。应清洁、干燥、无异味、无毒, 宜气密性良好; 根据市场需要设置包装规格。外包装完整、牢固、底部应封牢, 箱外捆扎牢固。箱内附有产品质量合格证。

### 7.3 运输

运输过程中严禁日晒、雨淋、防压, 运输工具必须清洁, 不得与有毒有污染物品混装混运。

### 7.4 贮存

在常温、干燥、和通风良好条件下存放, 贮存场所防晒、防雨、防潮、防重压、防虫、防鼠, 避免与有毒、有害、有污染的物品混放, 离墙 30cm 离地 10cm, 分类堆放。

### 6.5 保质期

在本标准规定的运输、贮存条件及包装完好的情况下, 产品自生产之日起, 保质期按包装标签标示执行。



## 新疆生产建设兵团食品安全企业标准编制说明

标准名称	水果干制品	标准主要起草人	李丹嵘
<p>工作概况（包括标准的制定目的，主要工作过程）制定目的：</p> <p>制定目的：本企业标准的制定目的是制定严于食品安全国家标准的企业标准。</p> <p>主要工作过程：本企业标准在格式和内容上严格按 GB/T1.1-2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》、《中华人民共和国食品安全法》规定执行，编制标准，上报新疆生产建设兵团卫生健康委受理备案。</p>			
<p>标准主要内容的确定依据（食品原料（主料、配料和使用的食品添加剂）、生产工艺及与食品安全相关的指标、限量、技术要求等）</p> <p>原料要求：各种原辅料应符合相应标准和有关规定。新鲜（或干制）红枣（干制红枣、无核干制红枣、枣片、枣条、枣圈）、海棠果、沙棘、无花果、葡萄、杏、杏肉、树上干杏、哈密瓜、甜瓜、苹果、沙棘果、蔓越莓、树莓、菠萝、圣女果、小西红柿、猕猴桃、桂圆、荔枝、桑葚、蓝梅、香蕉、榴莲、柠檬、酸梅、桃、草莓、椰枣、沙枣、枸杞、黑果枸杞、黑加仑、乌梅、木瓜、椰子、山楂、李子、梨、火龙果、柑橘、杨梅、樱桃、橙子、奇异果、西瓜、西梅、芭乐（番石榴）、柚子、半边梅、雪梨、黄桃、番茄、水蜜桃、菠萝蜜、山楂、芒果应选用风味正常，无破损、无虫蛀、无病害、无霉变、大小均匀，符合GB16325、GB2760、GB2761、GB2762、GB2763的规定。生产用水符合GB5749的规定。生产加工过程中的卫生要求：符合GB14881的规定。</p> <p>生产用水 GB 5749 的规定。</p> <p>生产工艺：以新鲜（或干制）红枣（干制红枣、无核干制红枣、枣片、枣条、枣圈）、海棠果、沙棘、无花果、葡萄、杏、杏肉、树上干杏、哈密瓜、甜瓜、苹果、沙棘果、蔓越莓、树莓、菠萝、圣女果、小西红柿、猕猴桃、桂圆、荔枝、桑葚、蓝梅、香蕉、榴莲、柠檬、酸梅、桃、草莓、椰枣、沙枣、枸杞、黑果枸杞、黑加仑、乌梅、木瓜、椰子、山楂、李子、梨、火龙果、柑橘、杨梅、樱桃、橙子、奇异果、西瓜、西梅、芭乐（番石榴）、柚子、半边梅、雪梨、黄桃、番茄、水蜜桃、菠萝蜜、山楂、芒果为原料，经清洗、干燥（或不干燥）（自然风或热风干燥）、分选或不分选、加工、包装制成的即食水果干制品。</p> <p>食品安全相关的指标、限量、技术要求符合GB16325、GB2760、GB2761、GB2762、GB2763的规定。</p> <p>依据GB 16325制定感官指标；依据GB2762制定铅（Pb）≤0.49mg/kg；</p>			
<p>产品的检验指标及检验方法：进行的必要的验证情况</p> <p>检测方法：感官：目测、鼻嗅、口尝。水分按GB5009.3规定的方法测定。铅按GB5009.12规定的方法测定。总酸按GB12456规定的方法测定。二氧化硫残留量按GB/T5009.34规定的方法测定。展青霉素：按GB5009.185规定的方法测定。沙门氏菌按GB/T4789.4规定的方法测定。金黄色葡萄球菌按GB4789.10第二法规定的方法测定。净含量及允许短缺量：按JJF1070规定的方法测定。</p> <p>产品按照本标准规定的方法进行检验后，符合本企业标准和相应的国家标准的要求。</p>			
<p>与有关法律、法规和强制性标准的关系</p> <p>符合《中华人民共和国食品安全法》</p> <p>GB2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB16325《干果食品卫生标准》、GB/T 19586《原产地域产品 吐鲁番葡萄干》</p>			
<p>企业标准严于食品安全国家标准或地方标准指标及说明</p> <p>本标准与国家标准比较，GB2762中水果干制品：铅≤0.5mg/kg，通过原料的产地的选择，原料收购质量控制及对生产设备的材质的要求，降低了铅的污染，本企业制定水果干制品：铅≤0.49mg/kg，指标严于GB2762的规定。</p>			
<p>备案前公示（征求意见）及意见采纳情况说明</p> <p>企业标准经2024年4月15日—2024年5月5日在新疆生产建设兵团卫生健康委网站上公示，公示期间未收到意见。</p>			



## 兵团食品安全企业标准备案登记表

食品生产企业名称	新疆大地食品有限公司			
注册地址	新疆乌鲁木齐市沙依巴克区西山西街春兰巷 11-1-2 号			
法定代表人/负责人	孙伟华	联系电话	17799122333	
企业备案事项联系人	骆发忠	联系电话	13999290491	
企业标准名称	水果干制品	企业标准编号	Q/XHT0002S-2024	
适用的食品类别与代码	水果干制品 04 01.02.02			
食品安全相关内容	严于食品安全国家标准或新疆维吾尔自治区食品安全地方标准指标	项目	食品安全国家(地方)标准	企业标准指标值
		标准名称(标准号)	项目指标值	
	铅(以 Pb 计)/mg/kg	GB2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量	铅(以 Pb 计)≤0.5mg/kg;	铅(以 Pb 计)≤0.49mg/kg;
				可另附页说明
	其他食品安全相关内容	企业标准中其他食品安全相关内容是否符合相应法律法规、食品安全国家标准、食品安全地方标准及相关规定要求。 <input checked="" type="checkbox"/> 符合 <input type="checkbox"/> 不符合		
企业自我承诺	一、本企业对提交的企业标准文本内容及其全部备案资料的真实性、合法性负责，如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。 二、本企业将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。本企业对违反法律法规及相关规定导致的后果承担全部法律责任。 三、企业标准中凡不符合食品安全标准的，以及标准使用中自己发现或他人提出存在确需修改情形的，一经发现即刻修订本企业标准。 四、本企业承诺已充分了解《食品安全法》及相关规定，并同意受理机关依法公开企业标准备案信息【备案登记表及企业标准文本(含编制说明)】。			
法定代表人签字:				企业(盖章)  2024年5月6日

注:上述备案的食品安全内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的该备案自动废止。

企业更新标准备案后，原备案自行废止。